

<b>I</b>	<b>INDICE</b>
<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>PAGINA 31</b>
<b>COLLEGAMENTO ELETTRICO</b>	<b>PAGINA 32</b>
<b>PRIMA DI USARE IL FORNO</b>	<b>PAGINA 33</b>
<b>CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE</b>	<b>PAGINA 33</b>
<b>PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI</b>	<b>PAGINA 33</b>
<b>ACCESSORI DEL FORNO</b>	<b>PAGINA 34</b>
<b>TABELLE DI COTTURA</b>	<b>PAGINA 35</b>
<b>PULIZIA DEL FORNO E DEI SUOI ACCESSORI</b>	<b>PAGINA 36</b>
<b>GUIDA RICERCA GUASTI</b>	<b>PAGINA 37</b>
<b>SERVIZIO ASSISTENZA</b>	<b>PAGINA 38</b>
<b>DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE</b>	<b>PAGINA 38</b>

## INSTALLAZIONE

## Informazioni tecniche per l'installatore

- 
- Technical drawings of the refrigerator showing dimensions and assembly details:
- Top View:** Shows the refrigerator with dimensions: 550 mm (width), 550 mm (depth), and 578 mm (height to the top of the door).
  - Side View:** Shows the refrigerator with dimensions: 550 mm (width), 550 mm (depth), and 600 mm (height to the top of the door).
  - Front View:** Shows the refrigerator with dimensions: 550 mm (width), 550 mm (depth), and 578 mm (height to the top of the door).
  - Assembly Details:** Three circular diagrams show the correct way to install the refrigerator on a wooden floor, indicating the use of leveling feet and the correct orientation of the feet.

595  
147  
550  
578  
595  
540  
560  
490  
50  
500  
80  
560 MIN  
500 MIN  
MIN 5 mm

Nessun contatto

## Nessun contatto

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

- **Attenzione:** Non dare tensione al forno prima di aver completato il collegamento.
- Accertarsi che l'installazione e il collegamento elettrico siano effettuati da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del fabbricante e secondo le norme locali in vigore.
- L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.
- Il collegamento alla rete deve essere effettuato tramite un dispositivo di interruzione onnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- La messa a terra degli apparecchi è obbligatoria a termine di legge.
- Non usare prese multiple o prolunghe.
- Dopo l'installazione, i particolari elettrici dovranno essere inaccessibili.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione. La targhetta matricola si trova sul bordo frontale del forno (visibile a porta aperta).



## PRIMA DI USARE IL FORNO

- Per utilizzare al meglio il vostro forno, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle in caso di necessità.
- Togliere le protezioni di cartone e la pellicola protettiva di plastica.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° C per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione. È consigliabile tenere aperta la finestra durante questa operazione.

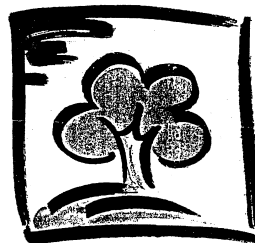
## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

### 1. Imballo

- Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio (♻).

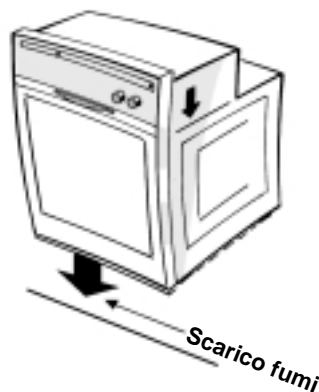
### 2. Elettrodomestici

- Gli elettrodomestici sono stati fabbricati con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarli seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di rottamarli renderli inutilizzabili tagliando il cavo di alimentazione.



## PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

- Prima di qualsiasi operazione disinserire gli apparecchi elettricamente.
- Tenere lontano i bambini dal forno quando è in funzione.
- Eventuali riparazioni o interventi sugli apparecchi devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico qualificato.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al forno non vadano a toccare le parti calde o a incastrarsi nella porta del forno.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori, quando il forno è caldo.
- **Non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio.**
- Non riporre materiale infiammabile nel forno. Se l'apparecchio viene messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Il forno è dotato di un sistema di raffreddamento ad aria per evitare che la parte anteriore del forno e la cavità del mobile raggiungano temperature eccessive.
- Dopo avere utilizzato il forno per più di un'ora ad una temperatura di 200° C o superiore, si raccomanda di lasciarlo raffreddare per un certo periodo al fine di eliminare il calore residuo dal forno e dall'alloggiamento. Terminata la cottura, lasciare acceso il forno, in qualsiasi funzione ad eccezione del grill, con la "manopola termostato" sulla posizione "0" per circa 15 minuti. La porta del forno deve rimanere chiusa durante il periodo di raffreddamento.
- Durante la cottura, l'acqua evapora dagli alimenti. In tutti i forni è necessario che questo vapore ed altri fumi vengano eliminati dalla cavità del forno. Per motivi di sicurezza ed estetici, abbiamo convenuto che un'apertura sulla parte inferiore della porta del forno rappresenti la soluzione ottimale a tale scopo.  
Di conseguenza, a volte è possibile notare la fuoriuscita di vapore da questa apertura (v. figura). Si tratta di una condizione normale e la vaschetta di raccolta inferiore può essere pulita dopo aver tolto la porta del forno come descritto di seguito al capitolo "Pulizia del forno e dei suoi accessori".
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta, per non danneggiarne la cavità e le cerniere. Peso max: 7 kg.



## ACCESSORI DEL FORNO

- Gli accessori variano secondo il modello (v. Scheda Prodotto separata).

### Leccarda ①

Da usare per raccogliere il grasso o pezzi di cibo quando viene sistemata sotto la griglia o come piastra, per esempio per cuocere carne, pollo, pesce con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' di acqua nella leccarda.

### Piastra per dolci ②

Da usare per cotture di biscotti, meringhe, pizze.

### Griglia ③

Da usare per la cottura dei cibi o come supporto per pentole, tortiere e qualsiasi altro recipiente di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi livello disponibile.

### Pannelli catalitici (se in dotazione) ④

Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. Sugeriamo, dopo cotture particolarmente grasse, di effettuare un ciclo di autopulizia.

1. Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200° C per un'ora circa.
2. Alla fine del ciclo, quando il forno è freddo, usare, se necessario, una spugna umida per rimuovere i residui di cibo.

Non usare saponi o detergenti in quanto potrebbero rovinare lo smalto catalitico

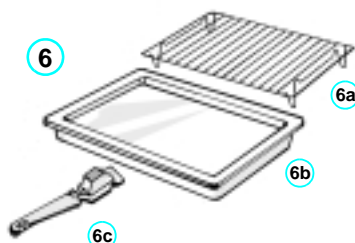
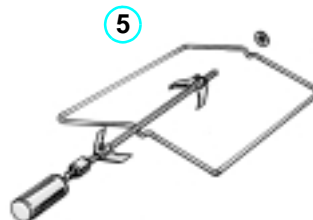
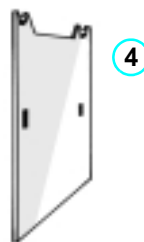
### Girarrosto (se in dotazione) ⑤

Da usare come indicato nel capitolo relativo nella Scheda Prodotto separata.

### Kit per tegami ⑥



Il kit comprende una griglia ⑥a, una leccarda ⑥b e una o due molle ⑥c.

Questo accessorio deve essere posizionato sulla griglia ③ ed utilizzato con la funzione Grill.





## TABELLE DI COTTURA

**N.B:** Le funzioni del forno variano secondo il modello: vedere Scheda Prodotto separata.

Alimenti	Statico 			Ventilato 			Statico + Ventilato 		
	Temp. °C	Livello dal basso	Tempo di cottura (min.)	Temp. °C	Livello dal basso	Tempo di cottura (min.)	Temp. °C	Livello dal basso	Tempo di cottura (min.)
<b>Carni</b>									
Agnello (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Capretto (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Montone (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Vitello (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	175	2	70-80
Manzo (1 kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Maiale (1 kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Coniglio (1,5 kg)	220	2	80-90	200	3	75-85	180	2	70-80
Pollo (1 kg)	220	2	65-75	200	2	60-70	200	2	55-65
Tacchino (3 kg)	220	2	140-160	200	2	130-150	180	2	120-140
Oca (2 kg)	220	2	100-120	200	2	90-100	200	2	85-95
Anatra (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	200	2	70-80
<b>Pesce (~ 1 kg)</b>									
Orata	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Branzino	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Salmone	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Tonno	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Trota	200	2	45-55	180	3	40-50	170	2	40-50
<b>Pesce in tranci (kg. 1)</b>									
Pesce spada	200	2	45-55	180	3	35-45	170	2	30-40
Tonno	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Salmone	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Merluzzo	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Filetto	200	2	40-50	180	3	30-35	170	2	30-40
<b>Verdure</b>									
Peperoni ripieni	200	2	40-50	180	2	40-50	170	2	45-55
Pomodori ripieni	200	2	60-70	180	3	55-65	180	2	50-60
Patate al forno	200	2	60-70	200	3	55-65	190	2	55-65
Verdure crude gratinate	200	2	70-80	200	3	65-75	190	2	60-70
<b>Dolci ecc.</b>									
Torte	160	2	35-45	150	3	30-40	150	2	40-50
Torta ripiena (frutta - formaggio)	180	2	40-50	160	3	45-55	160	2	45-55
Crostata	180	2	40-50	160	3	45-55	170	2	40-50
Strudel	200	2	45-55	190	3	45-50	180	2	45-55
Biscotti	180	2	30-40	150	1-3	25-35	140	2-4	20-30
Bignè	180	2	30-35	170	2-3	30-40	170	2-4	30-35
Torte salate	180	2	50-60	160	3	45-55	170	2	50-60
Pane	250	2	50-60	220	2	50-60	220	2	50-60
Pizza	250	2	20-30	250	1-3	30-40	250	2	20-30
Lasagne	220	2	35-45	200	3	35-45	190	2	35-45
Vol-au-vent	225	2	15-20	200	1-3	15-20	190	2-4	15-20
Soufflé	200	2	40-50	180	2	45-55	180	2	40-50

**N.B.:** Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi. Le funzioni del forno variano secondo il modello. Vedere Scheda Prodotto separata.

## TABELLE DI COTTURA

Alimenti	Grill 			Grill + Ventilato 		
	Temp. °C	Livello dal basso	Tempo di cottura (min.)	Temp. °C	Livello dal basso	Tempo di cottura (min.)
Costate	250	4	20-30	225	3	30-40
Cotolette	250	4	15-20	225	3	20-40
Salsicce	250	4	20-30	225	3	30-40
Bracirole	250	4	20-30	225	3	30-40
Pesce	225	4	15-25	220	3	20-30
Cosce pollo	225	4	15-25	200	3	25-35
Spiedini	225	4	20-30	200	3	35-45
Costine	225	4	30-40	200	3	40-50
1/2 pollo	225	3	35-45	200	3	40-50
Pollo intero	-	-	-	200	3	60-70
Arrosto (maiale, manzo, vitello) (~ 1 kg)	-	-	-	175	2	90-100
Anatra	-	-	-	180	2	90-120
Cosciotto di agnello	-	-	-	200	2	80-90
Roast Beef	-	-	-	200	2	50-60

## PULIZIA DEL FORNO E DEI SUOI ACCESSORI

- Dopo ogni uso lasciar raffreddare il forno e pulirlo per evitare che le incrostazioni vengano ripetutamente scaldate.
- Se lo sporco è tenace, usare un prodotto specifico per la pulizia del forno seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Pulire l'esterno con una spugna inumidita in acqua tiepida.
- **Non usare abrasivi o pagliette metalliche.**
- Pulire il vetro della porta del forno con un detersivo liquido.
- Lavare gli accessori in lavastoviglie o a mano usando un prodotto per la pulizia del forno.
- Durante le cotture lunghe o durante le cotture simultanee a più livelli, particolarmente nel caso di alimenti contenenti molta acqua (pizza, verdure ripiene, ecc.) si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. Quando il forno è freddo asciugarla con un panno o una spugna.



## PULIZIA DEL FORNO E DEI SUOI ACCESSORI

### Come togliere la porta del forno (per la pulizia)

1. Aprire la porta del forno.
2. Spostare in avanti le levette (A) delle cerniere.
3. Sollevare fino ad agganciare le levette, togliere la porta.
4. **Attenzione: Durante l'operazione di pulizia fare attenzione a non sganciare le levette di tenuta delle cerniere.**
5. Rimontare la porta del forno procedendo in senso inverso.

### Come pulire il cielo del forno abbassando la resistenza del grill (se in dotazione)

- Procedere alla pulizia del forno solo dopo aver lasciato raffreddare il forno.
1. Per pulire il cielo del forno, estrarre e abbassare contemporaneamente la resistenza.
  2. Procedere alla pulizia e riposizionare correttamente la resistenza nella posizione originale.

### Come sostituire la lampada del forno

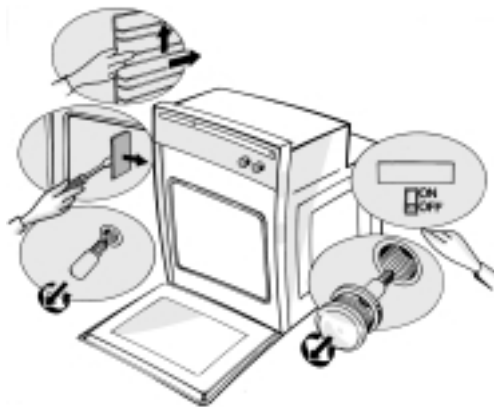
1. Disinserire il forno elettricamente.
2. Svitare la copertura della lampada.
3. Sostituire la lampada (v. N.B.).
4. Avvitare la copertura della lampada.
5. Ridare tensione.

### Come sostituire la lampada laterale (se in dotazione)

1. Disinserire il forno elettricamente.
2. Togliere la griglia porta accessori laterale sinistra.
3. Utilizzando un cacciavite, fare leva verso l'esterno fino a rimuovere la protezione in vetro della lampada.
4. Sostituire la lampada (v. N.B.).
5. Riposizionare e spingere contro la parete per agganciare correttamente la protezione in vetro.
6. Riposizionare correttamente la griglia porta accessori laterale.
7. Ridare tensione.

### N.B:

Usare solo lampade da 25 W 230 V, tipo E-14, T300° C, disponibili presso il nostro Servizio Assistenza.



## GUIDA RICERCA GUASTI

### Il forno non funziona

- Riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.
- Verificare che ci sia tensione in linea.
- Verificare che il selettore forno non sia in posizione "0" .
- Verificare che la temperatura e la funzione siano state inserite.
- Verificare che il programmatore elettronico (se in dotazione) non dia indicazione "OFF": in tal caso premere un tasto qualunque per sbloccare il forno e reimpostare l'ora del giorno.
- Verificare che il programmatore meccanico (se in dotazione) sia sulla posizione .



## SERVIZIO ASSISTENZA

### Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non è possibile risolvere da soli il problema (v. "Guida ricerca guasti").
2. Rimettere in funzione l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

**Se dopo i suddetti controlli il piano o il forno non funzionano correttamente, contattare il Servizio Assistenza più vicino.**

### Indicare sempre:

- il tipo di guasto,
- il tipo e il modello esatto degli apparecchi,
- il numero assistenza (è la cifra che si trova dopo la parola "Service" sulla targhetta matricola) posta sul bordo interno destro della cavità (visibile a porta aperta). Il numero assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia,
- il vostro indirizzo e numero telefonico completi.



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questi elettrodomestici sono destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e sono conformi alla Direttiva Europea 89/109/CEE.
- Sono stati progettati per essere utilizzati solamente come apparecchi di cottura. Ogni altro uso (riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Sono stati concepiti, costruiti e immessi sul mercato in conformità ai:
  - requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa tensione" 73/23/CEE;
  - requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
  - requisiti della Direttiva 93/68/CEE.